

Мистецтвознавство

УДК 72.012.8

Дьяченко Роксолана Вікторівна
здобувач Національної академії
керівних кадрів культури і мистецтв
e-mail: roksolana_vd@mail.ru

ХУДОЖНЬО-ЕСТЕТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК ОСЕРЕДКІВ ДОЗВІЛЛЯ І РОЗВАГ

У статті аналізуються художньо-естетичні особливості вирішення інтер'єру сучасних закладів громадського харчування з акцентуацією уваги на їх дозвіллево-розважальній складовій. Автор наголошує на необхідності поєднання об'ємно-просторової структури, особливо декоративно-художнього оздоблення інтер'єру закладів громадського харчування, з функцією задоволення потреб відвідувачів у відпочинку і розвагах.

Ключові слова: інтер'єр, заклади харчування, дозвілля, розваги, художньо-естетичне вирішення.

Дьяченко Роксолана Викторовна, соискатель Национальной академии руководящих кадров культуры и искусств

Художественно-эстетические особенности ресторанных заведений как центров досуга и развлечения

В статье анализируются художественно-эстетические особенности решения интерьера современных заведений общественного питания с акцентуацией внимания на их досугово-развлекательной составляющей. Автор подчеркивает необходимость сочетания объемно-пространственной структуры, особенно декоративно-художественного оформления интерьера заведений общественного питания, с функцией удовлетворения потребностей посетителей в отдыхе и развлечениях.

Ключевые слова: интерьер, учреждения питания, досуг, развлечения, художественно-эстетическое решение.

Dyachenko Roxolana, PhD-student, the National academy of managerial staff of culture and arts

Artistic and aesthetic features of restaurant institutions as centres of leisure and entertainment

This article analyses the artistic and aesthetic features of the modern restaurant interior solution with accentuation on their leisure and entertainment component. The author stresses the need of the combination of three-dimensional structures, especially decorative and artistic interior decoration catering with the function of satisfying the needs of visitors in the rest and entertainment.

Nowadays the trend of the dynamic changes in the structure and meaning of spending free time among different population groups is more obvious. It requires a reorientation of traditional and functions and technologies which are typical for catering.

The purpose of the article – to outline the main aspects of artistic and aesthetic solution of the modern restaurant interiors as centres of leisure and entertainment industry.

The accentuation on leisure aspect has the requirements to the modern artistic and cultural practices embodied in interior design and can determine fairly wide creative approach to the formation of space and the internal environment of restaurant based on the artistically motivated criteria. Thus, the interiors without the imagery and drama are not interested because a visitor taste is influenced by various artistic designer findings in this area. Today mostly visitors are attracted by "the interior" with the same enthusiasm as by "the chef and his dishes". Therefore, the modern interior of restaurant is characterized by a trend of the mixing two distinctive environments "Environment of action" and "environment of perception".

It is clear that the interior of the restaurant doesn't have the clear features of belonging to the one type, of course, there are many techniques and methods of its decision primarily planning structure and three-dimensional composition, which cannot exist without the mentioned functional relationships, and performing the desired "leisure accent".

So the functional organization plays a significant role in the formation of a three-dimensional solutions, and restaurant interiors. In our opinion, the aesthetically pleasing and artistic direction of solving interiors is the main feature of leisure orientation.

The dining often combined two basic premises – kitchen (handout) and dining room. The last one is becoming increasingly necessary not only as a functional centre, but as a zone of the emotional attraction and entertainment for visitors. The factors belong to such extension of the functions such as the cooking on the open fire in front of visitors, aquarium with live fish or crayfish for selecting and cooking, the conveyor with colourful dishes on plates or tricks of the bartender at the bar.

It is usually distinguished two forms of service process – self-service and with a waiter. The service with a waiter takes the visitor much longer, but creates a comfort, having a good time, entertainment and the opportunity to watch the events around.

The specific predictability of visitors' actions allows to make free zoning seats, their various groupings, to create some isolation by decorative protective screens, multi-level floors, walls and partitions plasticity or local lighting installation. Due to these technological features of the service, the overall spatial form of the hall can have a difficult solution with the release of a purely entertainment zones – dance floor, stage, billiards and sofa zones at the bar or fireplace, buffet or hookah.

In general all spectacular recreational places are characterised by the relative increasing space for comfort, achieved by the specific decorative finishing, quality furniture, which often being produced customized, unique serving consistent with the overall interior design according its idea.

Consequently, the domestic and socio-cultural filling of space combines the process collective dining and entertainment in a public place which indicates the need for the formation of the hotel and restaurant interior is equally combined to pragmatic and aesthetic aspect. The utility of such places requires constancy in their functionality, as the main function of them is public catering. Although this function is constant, there are different interpretations of it, including in terms of a combination of other social functions, including the provision of leisure and entertainment, which influences the artistic and aesthetic features of the interior.

Keywords: interior, dining, leisure, entertainment, art and aesthetic solutions.

Нині дедалі очевиднішою стає тенденція до динамічної зміни структури і смислів проведення вільного часу серед різних верств населення. Особливо це характерно для жителів міст, які часто поєднують дозвілля з харчуванням у громадських закладах. Ділова зустріч у позаробочий час, проведення вільного часу в барах і ресторанах із широким спектром запропонованих розваг, відзначення урочистих подій в банкетних залах тощо – особлива прикмета сучасних індустрії дозвілля і розваг та обслуговування в закладах громадського харчування. При цьому варто наголосити, що серед населення зростає культура споживання страв і напоїв, а відповідно – зростають вимоги не лише до традиційної якості обслуговування, а й до різноманітності розваг, які його супроводжують. Так відбувається своєрідне зміщення акцентів – з переорієнтацією уваги на відпочинку і дозвіллі, хоча й у прив'язці до харчування, що, у свою чергу, вимагає і смислової переорієнтації традиційних функцій і технологій, характерних для закладів громадського харчування.

У вітчизняній і зарубіжній науці існує низка досліджень, присвячених дослідженню культури повсякденності, зокрема дозвіллевим установам дореволюційної України (Ю.Л. Алянський, І.А. Богданов, Г.Г. Бунятін, С.С. Клітін, Є.В. Панкова, В.І. Пілявський, О.Д. Уварова та ін), а також радянського періоду нашої країни (К.Н. Афанасьєв, А.К. Буров, Т.А. Дьорова, Є.А. Єрмолін, А.В. Рябушин та ін.). Проте не вистачає досліджень, присвячених сучасним тенденціям у вирішенні естетично-смислового навантаження закладів громадського харчування як осередків проведення вільного часу, організації дозвілля і розваг, що й актуалізує наше дослідження. Мета статті – окреслити основні аспекти художньо-естетичного вирішення інтер'єру сучасних ресторанних закладів як осередків індустрії дозвілля і розваг.

Водночас варто підкреслити, що переорієнтація сучасних українських закладів громадського харчування на своєрідні центри дозвілля і розваг не виникла на пустому місці, а має глибоке історичне підґрунтя. Так, київські ресторації кінця XIX – початку XX століття були і діловими, і культурними центрами, а часто і своєрідними клубами по інтересах. Це відобразилося в їх об'ємно-планувальних структурах, що характеризуються, крім технологічно вивіреної системи обслуговуючих приміщень, взаємопов'язаним набором різних за розміром залів, кабінетів і буфетних, спрямованих на задоволення різноманітних функціональних потреб відвідувачів, не останніми серед яких є потреби у відпочинку і розвагах. Отже, дедалі зростаюча з кінця XX століття переорієнтація закладів громадського харчування, зокрема в Україні, у своєрідні осередки культури, з притаманними їм функціями центрів дозвілля і розваг – не тільки вимога сучасності, а й традиційний підхід до розширення спектра задоволення різноманітних потреб відвідувачів.

Відтак, функціональна спрямованість сучасних ресторанних закладів ґрунтується на поєднанні різних варіантів конкретних функцій, пов'язаних як з колективним харчуванням, так і з елементами індивідуального дозвілля. Саме завдяки такій функціональній різноманітності варіюються об'ємно-просторові інтер'єрні вирішення, ґрунтовані на так необхідному сьогодні "дозвіллевому акценті".

Акцентуація на дозвіллевому аспекті висуває вимоги до сучасних мистецько-культурних практик, втілених в інтер'єрному оформленні і здатних окреслити досить широкі межі творчого підходу до формування простору та створення внутрішнього середовища ресторанних закладів на основі художньо мотивованих критеріїв. Так, інтер'єр, позбавлений образності і драматургії, вже нецікавий відвідувачу, смак якого формувався під впливом різноманітних мистецько-дизайнерських знахідок у цій сфері: сьогодні дедалі частіше відвідувач йде "на інтер'єр" з тим же ентузіазмом, що й "на кухаря і його кухню". Тому інтер'єр сучасних закладів харчування характеризується переважанням тенденції до поєднання двох своєрідних середовищ – "середовища дії" і "середовища сприйняття".

Враховуючи зацікавленість споживачів до закладів, що поєднують функцію харчування з організацією дозвілля і відпочинку, а також вважаючи, що даний чинник є одним з найбільш вагомим в організації об'ємно-просторової структури і декоративно-художнього оздоблення інтер'єру, вважаємо доречним розглянути питання поєднання функцій харчування і дозвіллево-розважальних практик більш детально.

Тут варто насамперед звернути увагу на той факт, що відповідно до офіційно прийнятої на сьогоднішній день типової номенклатури підприємств громадського харчування вони підрозділяються на: ресторани, ресторани категорії "люкс", класичні і національні ресторани, крами, кафе, бари, бари категорії "люкс", нічні бари, кафе-бари, диско-(відео-) бари, бари-бильярди, спеціалізовані кафе, молочні і дитячі кафе, інтернет-кафе закусочні, бістро, столові, буфети, кафетерії, літні кафе, міні-кафе.

Російський автор А. Поляніна у дисертаційному дослідженні "Принципи формування і архітектурно-планувальні рішення підприємств громадського харчування з дозвіллевими функціями", опублікованій у 1991р. на основі ретроспективного аналізу розвитку підприємств громадського харчування робить висновок, що характерною особливістю їх функціонування є традиційне поєднання цільової функції харчування з відпочинком і розвагою відвідувачів, хоча зміст і співвідношення цих функцій в

різні історичні періоди був різним, оскільки формування кафе, барів і ресторанів невід'ємно пов'язане з реальністю життєвих процесів суспільства, історією, традиціями, відповідним місцем і образним світом людини [3, 6-7].

На основі класифікації, запропонованої дослідницею, пропонуємо виокремити типи ресторанних закладів, відповідно до функцій, які, на нашу думку, найбільше сприяють їх дозвіллево-розважальній спрямованості:

- заклади (переважно ресторани), які задовольняють інтереси, характерні для різних вікових або соціальних груп відвідувачів. Кожний з цих закладів має власну специфіку в програмі й системі обслуговування, режимі роботи, розміщенні, а також специфіку загального архітектурно-планувального рішення та організації внутрішнього простору, оскільки кожна соціально-демографічна група має свої антропологічні і психологічні особливості, духовні потреби, свій спосіб життя і матеріальний рівень, різний ступінь мобільності, що, у свою чергу, відповідає за потреби у відновленні сил та відпочинку;

- заклади, в яких відвідувачів об'єднують спільні інтереси, професія або заняття. До них відносяться кафе і клуби: музичні, театральні, танцювальні, артистичні, кафе-виставки. В них проводяться різні заходи, відповідно до їх дозвіллевої спеціалізації. Можливість спілкування один з одним і контакт з музикантами або акторами є, як правило, необхідною умовою функціонування таких закладів;

- спеціалізовані банкетні кафе, ресторани і комплекси залів, призначені для організації весіль, ювілеїв, урочистостей і корпоративних заходів. Заходи в них можуть проводитися як у формі банкетів, так і у формі фуршетів. Крім різноманітних страв і напоїв, а також обслуговування, відвідувачам пропонується організація і проведення заходів з живим музичним супроводом, показом мод тощо. Характерне художнє оздоблення: повітряними кульками, квітковими композиціями тощо, барвистими феєрверками і салютами. Іноді простір таких залів може трансформуватися і ділитися за допомогою ширм або завіс для створення декількох камерних просторів, відповідно до потреб відвідувачів, які бажають більш "індивідуального" відпочинку;

- видовишно-розважальні ресторани заклади: багатофункціональні комплекси, в яких утилітарна функція харчування, хоча і є своєрідним об'єднавчим чинником, відходить на другий план під "натиском" різнопланових форм проведення дозвілля. Останні можна умовно розділити на: "видовищні" – перегляд розважальних, музичних і шоу програм, стриптиз, театр-вар'єте, трансляції спортивних змагань, різноманітних перегонів, на кінцевий результат яких можна зробити ставки в букмекерській конторі; "ігрові" – казино, більярд, боулінг, тир, ігрові автомати, аерохокей, настільний теніс та інші; танцювальні;

- ресторани заклади, в яких поєднані функції харчування з оглядом навколишньої панорами – естетично привабливого і цікавого природного або міського пейзажу. Характерною особливістю таких "панорамних закладів", природно, є об'ємно-просторове вирішення інтер'єру, візуально "розкритого" на навколишні визначні природні або культурні пам'ятки. Зазвичай такі кафе і ресторани розташовані в екзотичних місцях: у руїнах старих замків і фортець, у віджилих свій вік трамвайних або залізничних вагонах і літаках, на дахах будинків, які нібито домінують над рештою міської архітектури. В особливу (почасти найчисленнішу і найбільш популярну на сьогодні групу) можна виокремити так звані заклади "на плаву" ("на воді") або в прибережній зоні акваторій, а також заклади, розташовані на колишніх річкових або морських суднах або плавучих понтонах. Характерною особливістю даного типу закладів є прагнення максимально розмістити зони відпочинку відвідувачів на вулиці, на свіжому повітрі. Особлива естетична спрямованість закладів такого типу вимагає врахування від їх засновників і того факту, що вони мають бути або обмеженими у своєму функціонуванні певним сезоном або бути комфортними у будь-який сезон, що вимагає організації спеціальних огорож і навісів. Все це, безумовно, накладає свій відбиток на їх загальне об'ємно-просторове і функціональне вирішення;

- заклади "цікавої їжі" – кафе, бари і ресторани, в яких основним елементом розваги є асортимент і оформлення пропонованих блюд. Тут ритуал прийняття їжі і напоїв стає одним з різновидів проведення вільного часу. В цю групу можуть входити кафе і ресторани з різними національними кухнями, дегустаційні бари, кав'ярні, чайні, кафе-кондитерські, кафе-морозиво, коктейль-бари, пивні бари і ресторани. До цієї групи можна віднести також заклади з популярними на сьогодні кальяними і сигарними кімнатами.

Зрозуміло, що запропонована класифікація не припускає жорстких рамок віднесення того або іншого закладу до одного з конкретного типу через рухливість і взаємозамінність функцій, притаманних комплексам, водночас дає уявлення про те, на чому в кожному конкретному випадку зроблений "дозвіллевий акцент": на цікавому панорамному вигляді, екзотичній кухні, вікових потребах, розважальних видовищах, колективності спілкування або багатофункціональності [1].

Відповідно, інтер'єр тих або інших ресторанних закладів також не несе на собі чітких ознак приналежності до одного типу, хоча, безумовно, існує безліч обов'язкових прийомів і методів у його вирішенні, перш за все планувальної структури і об'ємно-просторової композиції, без яких неможливе існування вищеназваних функціональних взаємозв'язків, а також втілення бажаного "дозвіллевого акценту".

Безумовно, функціональна організація відіграє далеко не останню роль у формуванні як об'ємно-просторових рішень, так і ресторанних інтер'єрів. При цьому саме естетично-художня спрямованість вирішення інтер'єрів, на нашу думку, є чи не головною ознакою їх дозвіллевої спрямованості.

Щодо середовища сучасних ресторанних закладів як осередків дозвілля і розваг, то видається правомірним і той факт, що хоча ресторани за своїми інституціональними характеристиками відносяться до сфери обслуговування, вони дедалі частіше орієнтуються на виробництво або підготовку продукту і можливість його одночасного колективного споживання через задоволення індивідуальних потреб споживача [4, 107], що вимагає поєднання суто трудових процесів з виробництва і обслуговування з процесами споживання. Відповідно до вимог такого поєднання обов'язковим є розділення загального простору на дві різні за атмосферою, устаткуванням і емоційно-психологічним спрямуванням частини – зону споживання і зону обслуговування. Іншими словами, група приміщень для відвідувачів повинна реалізувати головну функцію – сприяти не лише утилітарному задоволенню вітальних потреб, а й психологічному комфорту, що неможливо вирішити без художньо-естетичного оформлення інтер'єру. Саме остання особливість і вимагає спеціальної уваги в аналізі простору споживання, характерному для сучасних ресторанних закладів, як в соціально-психологічному відношенні, так і з точки зору художньо-образного осмислення. Тому, на нашу думку, для реалізації однієї з основних функцій закладів громадського харчування як осередків дозвілля і розваг варто звертати увагу на низку вимог саме до художньо-естетичного оформлення інтер'єру. Тут варто наголосити, що "масова свідомість не завжди готова сприйняти естетичну цінність, особливо якщо йдеться про нове і незвичне" [2, 196], тому головне у інтер'єрному вирішенні – не архітектурно-просторове вирішення, а створення сприятливої атмосфери у приміщенні. Поєднання об'ємно-просторового, декоративного і світлокольорового вирішення інтер'єру повинне створювати імітацію своєрідного театрального середовища, в якому все навколо – декорація, але не для спектаклю або художнього твору, а для створення "стійкого емоційного клімату" [5, 251] в приміщеннях ресторанного закладу. Деталі інтер'єру можуть бути настільки конкретні в своїх значеннях, що відвідувач не тільки повноцінно насолоджується трапезою, а й розважається за рахунок своєрідного інтер'єрного "видовища" в комфортній атмосфері закладу.

Як стверджує далі російський дослідник В. Шимко, "...певна інфантильність, безпосередність сприйняття, "гра в життя" розслабляють людину, знімають втому, ослабляють пригнічення тією напруженістю, яку накладає на нас тягар цивілізації. Тому сьогодні автори навіть звичайним середовищним ситуаціям прагнуть додати незвичайний, умовно піднесений, "відсторонений", ігровий характер..." [5, 252].

На необхідності емоційно-розважальної складової у вирішенні інтер'єру наголошує і культовий московський дизайнер М. Путіловська, вважаючи головним в оформленні ресторану завдання схвилювати людину, зробити так, щоб їй захотілося прийти ще раз, щось додивитися. Дослідниця це явище пояснює тим, що в ресторані людина не тільки їсть, а й бере участь в театральному видовищі.

Так, часто в закладах харчування поєднуються два основних приміщення: кухня (роздаткова) і обідній зал. Останній дедалі частіше стає не тільки необхідним функціональним осередком, а й зоною емоційної привабливості і розваги для відвідувачів. До чинників такого розширення функцій, зокрема, можна віднести: приготування страв на відкритому вогні на очах у відвідувачів, акваріум з живими рибами або раками, призначеними для вибору і приготування їжі, конвеєр самообслуговування, що рухається, з блюдами на різнокольорових тарілках або флеринг, виконуваний барменом за барною стійкою.

Зазвичай, виділяють дві форми обслуговуючого процесу – самообслуговування і з офіціантом [4, 121]. Обслуговування з офіціантом традиційно займає у відвідувача набагато більше часу, але створює певний комфорт, забезпечуючи відвідувачам спокійне проведення часу, можливість відпочинку і розваги почасти за рахунок споглядання своєрідного дійства, яке відбувається навколо.

Своєрідна прогнозованість дій відвідувачів дає змогу здійснити вільне зонування посадочних місць, їх різноманітне угруповання, вводити деяку ізоляваність за рахунок декоративних захисних екранів, різнорівневої підлоги, пластичності стін і перегородок або установки локального освітлення. Внаслідок такої технологічної особливості процесу обслуговування і загальна просторова форма залу може мати складніше вирішення з виділенням суто розважальної зони – танцювальної площадки, естради, більярду, а також диванних зон біля барної стійки або каміна, шведського столу або кальяну.

Загалом для всіх закладів з видовищно-дозвілєвим типом сервісу характерним є відносна збільшення середовища для комфорту, що досягається специфічним декоративним оздобленням, якістю меблів, які часто виготовлені за індивідуальним замовленням, а також своєрідною сервірівкою, яка відповідає загальному ідейному задуму інтер'єру закладу. Тут може використовуватися різна кількість місць за столиками від 2 до 8 з використанням м'яких стільців, крісел або диванів.

Отже, побутове і соціокультурне наповнення простору закладів харчування поєднує процес колективного харчування і дозвілля в громадському місці, що свідчить про потребу формування такого готельно-ресторанного інтер'єру, який в однаковій мірі поєднував би прагматичний і естетичний аспект. Утилітарність таких закладів, у свою чергу, вимагає постійності у своїй функціональності, позаяк безумовною домінантою внутрішньої їх організації є головна функція – громадське харчування. І хоча у своїй основі ця функція є незмінною, існують її різні інтерпретації, у тому числі в плані поєднання з іншими соціальними функціями, зокрема забезпеченням дозвілля і розваг, що, у свою чергу, має впливати на художньо-естетичні особливості організації інтер'єру.

Тому соціально-культурний контекст динамічно змінюваної повсякденності сучасних українців вимагає як аналізу якості функціонально-планувальної і архітектурно-художньої організації простору, так і вивчення внутрішнього середовища існуючих ресторанних закладів. Важливим також є і поняття

рівня задоволення потреб мистецько-візуального сприйняття відвідувачів, які належать до різних соціальних груп. Крім того, виникає проблема формування комплексної методології аналізу, включаючи, зокрема, поняття традицій і новацій у цій сфері, що є перспективним напрямом подальших наукових досліджень ресторанних закладів як осередків дозвілля і розваг.

Література

1. Дьяченко Р. Функциональная типология и интерьер современных предприятий ресторанного бизнеса при гостиницах в столице и провинции / Дьяченко Р. // ZESZYTY NAUKOWE Uczelni Warszawskiej im. Marii Skłodowskiej-Curie: KWARTALNIK. – Warszawa. – 1(43) / 2014. – S. 143-161
2. Иконников А.В. Эстетические ценности предметно-пространственной среды / А.В. Иконников (и др.) – М.: Стройиздат, 1990. – 335 с.
3. Полянина А.А. Принципы формирования и архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания с досуговыми функциями: автореф. дис. канд. архитектуры / А.А. Полянина: – М.: ЦНИИЭП жилища, 1991.
4. Раннев В.Р. Интерьер / В.Р. Раннев. – М.: Высшая школа, 1987. – 232 с.
5. Шимко В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Основы теории / Шимко В.Т. – М.: СПЦ принт, 2003. – 297 с.

References

1. D'iachenko R. Funktsional'naia tipologii i inter'er sovremennykh predpriatii restorannogo biznesa pri gostinitsakh v stolitse i provintsii / D'iachenko R. // Zeszyty Naukowe Uczelni Warszawskiej im. Marii Skłodowskiej-Curie: Kwartalnik. – Warszawa. – 1(43) / 2014. – S. 143-161
2. Ikonnikov A.V. Esteticheskie tsennosti predmetno-prostranstvennoi sredy / A.V. Ikonnikov (i dr.) – M.: Stroizdat, 1990. – 335 s.
3. Polianina A.A. Printsipy formirovaniia i arkhitekturno-planirovochnye resheniia predpriatii obshchestvennogo pitaniia s dosugovymi funktsiiami: avtoref. dis. kand. arkhitektury / A.A. Polianina: – M.: TsNIIEP zhilishcha, 1991.
4. Rannev V.R. Inter'er / V.R. Rannev. – M.: Vysshiaia shkola, 1987. – 232 s.
5. Shimko B.T. Arkhitekturno-dizainerskoe proektirovanie. Osnovy teorii / Shimko B.T. – M.: SPTs print, 2003. – 297 s.

УДК 791.43

Канівець Іван Анатолійович
аспірант Київського національного
університету театру, кіно і телебачення
ім. І. К. Карпенка-Карого
e-mail: iv.k@bigmir.net

ВАРІАТИВНІСТЬ У КІНО ЯК ВІДПОВІДЬ НА ВИКЛИКИ ПОСТМОДЕРНІЗМУ

У статті в історичному аспекті аналізуються причини виникнення варіативності у кіно, а також її зв'язок з появою та розвитком постмодернізму. Варіативність розглядається як драматургічний аспект режисерської та сценарної творчості. Через еволюцію характеру головного героя на прикладі різних фільмів показано, як варіативність шукала своє місце в арсеналі режисерських засобів і як розвивався її зв'язок з постмодернізмом. Показано шлях, яким новітні режисерські засоби на основі естетики постмодернізму увійшли в масове кіно. Доведено, що саме варіативність є найприроднішою відповіддю на виклики, які ставить філософія постмодернізму перед сучасним мистецтвом кіно.

Ключові слова: кіно, постмодернізм, варіативність, головний герой, драматургія.

Канівець Іван Анатолієвич, аспірант Київського національного університету театру, кіно і телебачення ім. І. К. Карпенка-Карого

Вариативность в кино как ответ на вызовы постмодернизма

В статье в историческом аспекте анализируются причины появления вариативности в кино, а также ее связь с появлением и развитием постмодернизма. Вариативность рассматривается как драматургический аспект режиссерского и сценарного творчества. Через эволюцию характера главного героя на примере различных фильмов показано, как вариативность искала свое место в арсенале режиссерских средств и как развивалась ее связь с постмодернизмом. Показан путь, которым новейшие режиссерские средства на основе эстетики постмодернизма вошли в массовое кино. Представлено, что именно вариативность является естественным ответом на вызовы, которые ставит философия постмодернизма перед современным искусством кино.

Ключевые слова: кино, постмодернизм, вариативность, главный герой, драматургия.

Kanivets Ivan, PhD student, Kyiv National University of Theatre, Film and Television named after Karpenko-Kary **Variability in cinema as a response to the challenges of postmodernism**

This article, in historical perspective, analyzes the appearance of variability in cinema, its causes and the relationship of this phenomenon with the appearance and development of postmodernism. Variability is seen as a